24小时服务热线: 0536-5253221

2023年4月14日 星期五 责编/刘志梅 美编/温琪





平菇因具性状泼辣、容易 栽培、产量较高等特点,导致 市面上的平菇数量多、档次 低、价格也低,处境十分尴 尬,尤其是前些年屡屡发生的 "菇贱伤农",多是因它而起。 究其原因有三:第一,经济大 环境所致。几乎全部的农产品 和食用菌都在大幅度降价,平 菇自然难逃厄运。第二,季节 性出菇: 受疫情影响, 种植户 增多,直接增加了平菇市场的 投料量,并且同一季节出菇, 市场难以消化, 唯有降价倾 销。第三,同质化竞争。从菌 种、原料,到出菇时间段、菇 品品质,大家都是相同的,千 篇一律的产品在挤独木桥,加 之长期以来的消费疲倦心态, 发生市场拥挤就势在必然。

那么,今后的平菇市场会 发生什么变化? 菇农应该如何 应对?在此,笔者提出几点建 议, 供菇农们参考。

市场预测。预计今年夏 季, 平菇市场将依然保持春节 前后市场的低位运行,排除其 它因素的干扰,一般将会保持 在4元/千克左右,部分地区

零售价将突破6元大关,个别 地区因总体收入、消费水平制 约,可能会更低一些,但低于 2元的概率很低,如果有,也 只是个别地区、个别时段。

菌株选择。根据国内市场 的需求特点,消费者大多不喜 白色,应以菌盖灰色或浅灰色 为好。如果配合相应的控温设 施设备,建议菇农选择菌丝发 生旺盛、菇蕾密集、子实体数 量多、菌盖灰色至灰白的菌 种, 随温度降低而变深, 菌柄 较细、偏硬实,并同时具备菌 盖厚、菌肉肥、菇质高、口感 好等优势,深受消费者欢迎。

管理要点。由于环境和温 度等问题, 夏季栽培的技术难 度较之秋冬季节稍大一些,主 要体现在病虫杂菌的基数高、 危害重、防治难度大等方面, 菇农应根据当时的具体现状, 进行针对性的处理,掌握一个 原则,即预防为主,防治并 重。主要措施有:选择脱毒菌 种、制作优质菌种。适当调配 栽培基料的营养。强化药物预 防, 菌袋进棚前, 使用百病傻 和赛百09药物进行彻底杀

菌,结合菊酯类药物进行杀虫 处理。发菌及出菇期间,每3 天左右喷洒一次 400 倍百病 傻,或300倍赛百09等,以 杜绝杂菌病原菌的侵入。严密 观察和防治害虫类, 杜绝侥幸 思想。对子实体喷施三维精素 (喷施型),促进菇体健壮,提 高菇品优质率。强化通风、水 分等管理,最大限度地提高前 期产出水平。

此外,笔者建议,生产之 初, 即应考虑并着手采用新技 术,最大限度地降低同质化竞 争影响。菇民在提高综合生产 技术的基础上,注意学习和吸 收新技术,力争使新技术的应 用效益占到全部效益的25%以 上。目前,食用菌界比较亮眼 的新技术是"富硒食用菌"或 "富硒高锌食用菌",操作很简 单:根据生产品种和原料、用 水以及生产季节等具体因素, 设计并配制"富硒营养料", 拌料时按要求将"富硒营养 料"加入即可,产品送交第三 方进行含硒量检测, 合格后即 可公开销售富硒食用菌。

本报特聘专家 曹德宾

生物菌闷棚 养土又补菌

随着温度的逐渐升高, 拱棚蔬菜、 露天蔬菜也即将进入大量上市期, 蔬菜 总量加大,其价格有所下滑,且越冬-大茬蔬菜经历了长时间的结果期后,果 实品质有所下降,售价较拱棚蔬菜会低 一些。待蔬菜价格进一步下滑后,5月 前后,部分菜农陆续会拔园,然后进行 高温闷棚。

高温季闷棚是目前高温棚普遍采取 的措施。高温闷棚已经推行20多年, 早先高温闷棚的目的是利用高温季节的 强光照增加棚温达到杀菌杀虫的目的。 操作时, 蔬菜清园后, 密闭棚室提高棚 温,7天-10天后,敞开棚室24小时后 再次密闭棚室,重复操作2次-3次。 随着时间的推移和生物菌技术的发展, 到目前为止市场上已经出现耐高温菌 种,现在的棚膜有很多都不适合采取高 温闷棚的方式。

科技发展到现在应该从形成良好的 土壤团粒结构出发,以增加土壤中有益 菌数量为突破口来解决土传病害,利用 高温季节休棚阶段将有机质前移, 让生 物菌先活起来,活化土壤。因此,农户 可采取生物菌闷棚法解决土传病害,药 剂喷施解决虫害的方式,具体做法如下:

一是棚室内有根结线虫的, 建议采 用化学药剂,如威百亩、石灰氮等熏蒸 土壤。

二是有秸秆还田条件的棚室,建议 秸秆还田,一定要配合微生物菌剂使用。

三是拔园后亩用有机肥20袋(或 壳聚糖随水冲施)、中微量元素钙肥 200斤, 生物菌剂 75千克-100千克, 生鲜粪等(除化学性肥料)全部均匀撒 施与土壤表层,然后深翻土壤35厘米。

四是铺设喷灌或调畦,大水浇透。 五是密闭棚室(换膜)或上风口不

关严(薄膜怕高温)7天-10天。 六是敞开上、下通风口晾24小时,

浇小水(湿过地皮) 后密闭棚室(换 膜)7天-10天,重复2次-3次。 七是敞开风口晾晒至旋耕的标准,

旋耕地面,整理畦面准备定植。 八是定植前用阿维菌素+菌核净+ 乙蒜素+高氯均匀喷洒地面、棚室立 柱、后墙等或者喷粉、烟熏。

本报特聘专家 冀春光

圆茄要高产 先过养叶关

随着气温回升,圆茄长势 逐渐旺盛,然而,不少种植户 反映,圆茄叶片上问题比较 多, 既有生理性问题, 也有病 害侵染。很多菜农没有认识到 养护叶片的重要性,导致产量 上不去, 品质也不高。

用好叶面肥 避免叶片老化

受药物积累、根系发育不 良等因素的影响,很多圆茄的 叶片老化加重,导致叶片黄 化、脱落。菜农可喷洒"细胞 分裂素+爱多收"进行缓解。

平时管理中,菜农要加强氨基 酸类、甲壳素类、海藻酸类叶 面肥的使用,补充叶片营养, 提高叶片的抗病性。

多病混发 防病要及时

当前, 圆茄上发生较多的 病害主要是灰霉病、叶霉病和 细菌性病害,往往多种病害混 合发生。对于这些病害,菜农 可以提前喷洒百菌清进行预 防。防治灰霉病和叶霉病,菜 农可以喷洒"绿健+保丽安+ 嘧菌酯"; 防治细菌性病害, 菜农可以喷洒噻唑锌、噻枯 唑、喹啉铜等药剂。

当前,虽然气温逐渐升 但是不少菜农为了促进 植株生长,逐渐加大了浇水 量,增加了浇水次数,管理 中仍以保温为主, 白天放风 不及时,导致棚内湿度较 大,加重了灰霉病、细菌性 病害的发生。提醒菜农,管 理中要合理通风,控制好棚内 的温湿度。目前,菜农可将白 天的棚温控制在26℃-32℃, 夜温控制在13℃-15℃。

青州德农超市技术服务部 张福利